

GEBRATENE JACOBSMUSCHELN MIT AVOCADO UND ZITRONE

GEBRATENE JACOBSMUSCHELN MIT AVOCADO UND ZITRONE

Gebratene Jakobsmuscheln mit Avocado und Zitrone sind eine schnelle und lecker-leichte Vorspeise. Ich habe diesmal Jakobsmuscheln mit Corail (Rogensack) ergattert, es geht aber auch ohne.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

6 Jakobsmuscheln (Nüsschen mit Corail) ca. 200g

1/2 Avocado

Erdnussöl

Salz

Schwarzer Pfeffer

Roter Pfeffer (rosa Pfefferbeeren)

1 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Die Avocado halbieren, entkernen und eine Hälfte in feine Spalten schneiden. Mit rotem und schwarzem frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

In einer kleinen Pfanne etwas gutes Erdnussöl erhitzen. Das Öl verleiht den Muscheln einen ganz leicht nussigen Geschmack. Die Muscheln in das heiße Öl geben. Anbraten, leicht salzen und sobald sie leicht golden werden wenden. Jacobsmuscheln sollten glasig gebraten werden, können aber auch wenn sie frisch sind innen noch roh sein. Das ist Geschmackssache. Auf keinen Fall zu lange braten, sonst werden sie zäh. Den Drucktest machen und, wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, aus der Pfanne nehmen und auf dem Teller anrichten.

Die Zitrone halbieren. Eine Hälfte in 4 Spalten zerteilen und mit auf die Teller geben. Die zweite Hälfte nochmal zerteilen und den Saft über die Muscheln und Avocadoscheiben geben.

Viel Spaß beim Ausprobieren!